FRIGIDAIRE

Tout sur l'utilisation et l'entretien de votre cuisinière électrique



TABLE DES MATIÈRES

Mesures de sécurité importantes 3-5
Avant l'utilisation du four 6
Avant l'utilisation des commandes des éléments de surface 7
Réglage des commandes des éléments de surface 8
Réglage de l'horloge et de la minuterie 9
Réglage des commandes du four 10
Entretien et nettoyage 11-14
Avant de faire appel au service après-vente 15
Garantie sur les gros appareils électroménagers 16

316902306 (Janvier 2010)

Table des matières

Enregistrement du produit 2
Mesures de sécurité importantes 3-5
Avant l'utilisation du four 6
Enlever, replacer et organiser les grilles du four 6
Utilisation de l'éclairage du four 6
Avant l'utilisation des commandes des éléments de surface 7
Type de matériau des ustensiles 7
Mise en conserve 7
Réglage des commandes des éléments de surface......... 8
Commande des éléments de surface 8
Réglage de l'horloge et de la minuterie
(certains modèles) **9**
Réglage de l'horloge 9
Réglage de la minuterie 9
Réglage des commandes du four 10
Cuisson 10
Gril 10
Entretien et nettoyage 11-14
Recommandations de nettoyage 11
Éléments de surface et cuvettes 12
Précautions concernant l'utilisation de l'aluminium 12
Remplacement de l'ampoule du four 13
Retrait et remise en place de la porte du four 14
Avant de faire appel au service après-vente
Solutions aux problèmes courants 15
Garantie sur les appareils 16

Enregistrement du produit

L'enregistrement de votre produit nous permet de mieux vous servir. Enregistrez votre produit en ligne à **www.frigidaire.com** ou en nous faisant parvenir la carte d'enregistrement du produit par la poste.

Inscrivez les numéros de modèle et de série dans les espaces prévus ci-dessous

Date d'achat

Numéro de modèle

Numéro de série

Visitez le site
www.frigidaire.com
pour voir notre gamme complète d'accessoires.

Merci d'avoir choisi **Frigidaire**.

Ce Guide d'utilisation et d'entretien fait partie de notre engagement à vous satisfaire et à vous offrir des produits de qualité pendant toute la durée de vie de votre nouvel électroménager. Nous considérons votre achat comme le début d'une nouvelle relation. Pour que nous puissions continuer à vous servir, veuillez utiliser cette page pour enregistrer les renseignements importants concernant ce produit.

Besoin d'aide?

Visitez le site Web de Frigidaire à www.frigidaire.com
Avant de nous contacter, vous pouvez faire plusieurs choses pour nous aider à mieux vous servir.

Lisez ce manuel d'utilisation et d'entretien.
Il contient des instructions qui vous permettent d'utiliser et d'entretenir correctement votre cuisinière.

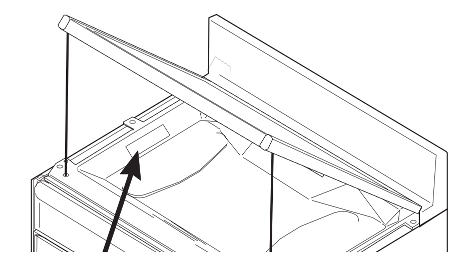
Si vous avez reçu une cuisinière endommagée
Communiquez immédiatement avec le détaillant (ou l'entrepreneur) qui vous a vendu la cuisinière.

Économies de temps et d'argent.
Consultez la section « Avant de faire appel au service après-vente ». L'information contenue dans cette section vous aidera à résoudre les problèmes qui pourraient survenir. Si une réparation est requise, il suffit d'un appel téléphonique pour l'obtenir. Appelez le service à la clientèle Frigidaire au **1 800 944-9044**.

Emplacements du numéro de série



Emplacements du numéro de série :
ouvrez le tiroir de rangement (sur certains modèles), enlevez le panneau inférieur avant (sur certains modèles),



ou soulevez la surface de cuisson (sur certains modèles).

© Electrolux Home Products Inc., 2010. Tous droits réservés. Imprimé aux États-Unis.

Lisez toutes les instructions avant d'utiliser cet appareil.

Ne tentez pas d'installer ou d'utiliser votre appareil avant d'avoir lu les mesures de sécurité décrites dans ce guide. Les mesures de sécurité présentées dans ce guide sont identifiées par le mot AVERTISSEMENT ou ATTENTION selon le type de risque.

Définitions

Voici le symbole d'avertissement concernant la sécurité. Il est utilisé pour vous avertir des risques de blessures potentiels. Respectez toutes les mesures de sécurité qui accompagnent ce symbole afin de prévenir les blessures ou d'éviter la mort.



AVERTISSEMENT

La mention AVERTISSEMENT indique une situation potentiellement dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, peut entraîner des blessures graves, voire la mort.



ATTENTION

La mention ATTENTION signale la présence d'une situation potentiellement dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, est susceptible de causer des blessures mineures ou moyennement graves.



IMPORTANT

La mention IMPORTANT indique la présence de renseignements sur l'installation, le fonctionnement, l'entretien ou toute autre information importante qui n'implique aucun danger.

Mesures de sécurité importantes

- **Enlevez tout le ruban adhésif et le matériel d'emballage avant d'utiliser la cuisinière.** Détruisez le cartonnage et les sacs en plastique après avoir déballé l'appareil. Ne laissez jamais les enfants jouer avec le matériau d'emballage.

- **Installation adéquate : assurez-vous que l'appareil est installé et mis à la terre correctement par un technicien qualifié, conformément à la dernière édition du Code national de l'électricité ANSI/NFPA n° 70, ainsi qu'aux codes locaux.** N'installez la cuisinière que selon les instructions d'installation fournies avec l'appareil.

- **Entretien par l'usager : ne réparez pas et ne remplacez pas des pièces de l'appareil à moins de trouver dans ce guide une recommandation précise à ce sujet.** Toute autre réparation devrait être effectuée par un technicien qualifié seulement. Vous réduirez ainsi les risques de blessures et éviterez d'endommager la cuisinière.

Demandez à votre marchand de vous recommander un technicien qualifié ainsi qu'un centre de réparation autorisé. En cas d'urgence, sachez comment couper l'alimentation électrique de la cuisinière à la boîte de fusibles ou au disjoncteur.



AVERTISSEMENT

- **Toutes les cuisinières peuvent se renverser.**
- **Le renversement de la cuisinière peut causer des blessures.**
- **Installez le dispositif anti-renversement inclus avec cette cuisinière.**
- **Reportez-vous aux instructions d'installation.**





Afin de réduire les risques de renversement, la cuisinière doit être fixée au moyen du support anti-renversement fourni avec la cuisinière. Ce dernier doit être installé correctement. Pour vous assurer que le support est installé correctement, vérifiez que le pied de mise à niveau arrière est inséré et fixé solidement dans le support anti-renversement en enlevant le panneau inférieur ou le tiroir de rangement de la cuisinière.

Dans le cas des modèles comportant un tiroir réchaud ou un four inférieur, agrippez le bord supérieur arrière de la cuisinière et essayez de la pencher doucement vers l'avant. Reportez-vous aux instructions d'installation pour installer correctement le support anti-renversement.

- **Ne modifiez jamais la cuisinière, que ce soit en enlevant des panneaux, les pieds de mise à niveau, des protège-fils, des supports ou des vis anti-renversement, ou toute autre pièce de la cuisinière.**
- **Enlevez la porte du four si vous rangez ou jetez la cuisinière.**



AVERTISSEMENT

S'appuyer sur la cuisinière ou s'asseoir sur ses portes ou ses tiroirs pourrait entraîner des blessures graves et endommager l'appareil. Ne laissez PAS les enfants grimper sur la cuisinière ni jouer autour de celle-ci. Le poids d'un enfant sur une porte de four ouverte peut suffire à faire renverser la cuisinière et ainsi entraîner de graves brûlures ou d'autres blessures.

N'utilisez jamais cet appareil pour réchauffer ni chauffer une pièce.

N'utilisez pas le four, le tiroir chauffant ou le four du bas (si l'appareil en est muni) **comme espace de rangement.**

Conservez ces instructions pour vous y reporter ultérieurement.



AVERTISSEMENT

- **Rangement à l'intérieur de l'appareil ou sur l'appareil : les articles inflammables ne doivent pas être rangés dans le four, dans le tiroir chauffant, près des éléments de surface ni dans le tiroir de rangement.** Cela inclut les articles en papier, en plastique et en tissu (p. ex. les livres de cuisine, les objets en plastique et les chiffons), ainsi que tout liquide inflammable. Ne rangez pas de produits explosifs comme des bombes aérosol sur la cuisinière ou près de celle-ci.
- **NE LAISSEZ PAS LES ENFANTS SEULS : les enfants ne devraient jamais être laissés seuls ou sans surveillance lorsque l'appareil fonctionne.** Ne les laissez jamais s'asseoir ou se tenir debout sur une partie pièce quelconque de l'appareil, notamment le tiroir de rangement, le tiroir-gril inférieur, le tiroir chauffant ou le four double inférieur.



ATTENTION

- **Ne rangez pas d'objets pouvant intéresser les enfants dans les armoires se trouvant au-dessus de la cuisinière ou sur son dosseret.** En voulant atteindre ces objets, les enfants risqueraient de se blesser gravement.
- **Ne touchez pas les éléments chauffants, les éléments de cuisson de surface ou tout endroit situé près de ces éléments, ou encore la surface intérieure du four.** Les éléments chauffants du four et les éléments de surface peuvent être suffisamment chauds pour brûler même si leur couleur est foncée. Les zones situées à proximité des éléments de cuisson peuvent devenir suffisamment chaudes pour causer des brûlures. Pendant et après l'utilisation de l'appareil, ne touchez pas ces zones et ne laissez pas vos vêtements ou d'autres produits inflammables entrer en contact avec elles, à moins qu'elles n'aient eu le temps de refroidir. Ces zones comprennent la surface de cuisson, les surfaces orientées vers elle, les ouvertures de l'évent du four et les zones situées à proximité de ces ouvertures, la porte du four et le hublot.
- **Portez des vêtements appropriés : ne portez jamais de vêtements amples ou flottants lorsque vous utilisez cet appareil.** Ne laissez pas les matériaux inflammables et les vêtements venir en contact avec des surfaces chaudes.



IMPORTANT

N'essayez pas de faire fonctionner la cuisinière pendant une panne de courant. En cas de panne, éteignez toujours la cuisinière. Si la cuisinière n'est pas éteinte et que le courant se rétablit, le four se mettra à fonctionner de nouveau. Une fois le courant rétabli, reprogrammez l'horloge et les fonctions du four.

- **Ne tentez pas d'éteindre les feux de friture avec de l'eau ou de la farine : étouffez les feux avec un couvercle ou du bicarbonate de soude, ou encore avec un extincteur à poudre sèche ou à mousse.**
- **Lorsque vous faites chauffer de l'huile ou de la graisse, restez près de la cuisinière.** La graisse ou l'huile peuvent prendre feu si elles deviennent trop chaudes.
- **N'utilisez que des maniques sèches : des maniques mouillées ou humides en contact avec des surfaces chaudes peuvent causer des brûlures par la vapeur.** Ne laissez pas les maniques venir en contact avec les éléments chauffants. Ne vous servez pas d'un chiffon ni d'un linge épais à la place d'une manique.
- **Ne chauffez pas de contenants fermés : l'augmentation de la pression pourrait faire exploser le contenant et causer des blessures.**

INSTRUCTIONS IMPORTANTES SUR L'UTILISATION DE VOTRE FOUR

- **Faites preuve de prudence lorsque vous ouvrez la porte du four, la porte du four inférieur ou le tiroir chauffant** (le cas échéant) : tenez-vous sur le côté de la cuisinière lorsque vous ouvrez la porte du four et que ce dernier est chaud. Laissez l'air chaud ou la vapeur s'échapper du four avant d'en retirer ou d'y placer des aliments.
- Ne bloquez pas les conduits de ventilation du four. L'évent est situé sous l'élément de surface arrière gauche si le modèle est équipé d'éléments tubulaires. Il est situé sous le dosseret pour les modèles munis d'une surface de cuisson en vitrocéramique. Si vous touchez les surfaces de cette zone lorsque le four fonctionne, vous risquez de vous brûler gravement. Ne placez pas d'articles en plastique ni d'articles sensibles à la chaleur sur l'évent du four ou à proximité de ce dernier. Ces articles pourraient fondre ou s'enflammer.
- **Installation des grilles intérieures du four.** Ne manipulez les grilles du four que lorsque le four est froid. Faites preuve d'une extrême prudence si vous devez déplacer une grille lorsque le four est chaud. Utilisez des maniques et tenez la grille fermement avec les deux mains pour la remettre en place. Ne laissez pas les maniques entrer en contact avec les éléments chauffants du four lorsque ceux-ci sont chauds. Retirez tous les ustensiles qui se trouvent sur la grille avant de l'enlever.
- **Ne vous servez pas de la lèchefrite sans sa grille.** La lèchefrite et sa grille permettent à la graisse de s'écouler et de rester à l'écart de la forte chaleur dégagée par le gril. **Ne recouvrez pas la grille de la lèchefrite de papier d'aluminium. La graisse ainsi exposée pourrait prendre feu.**
- **Revêtements protecteurs :** n'utilisez pas de papier d'aluminium pour recouvrir la sole du four. N'utilisez le papier d'aluminium que selon les recommandations données dans ce guide. Une mauvaise installation de ces revêtements peut entraîner un risque de choc électrique ou d'incendie.

INSTRUCTIONS DE NETTOYAGE IMPORTANTES

- **Nettoyez la cuisinière régulièrement afin que toutes les pièces soient exemptes de graisse qui pourrait s'enflammer.** Faites particulièrement attention à la zone se trouvant près de chaque élément de surface. Ne laissez pas la graisse s'y accumuler.
- **Produits de nettoyage et aérosols : suivez toujours les recommandations du fabricant concernant leur utilisation.** N'oubliez pas que les résidus de produits de nettoyage et d'aérosols risquent de s'enflammer et d'entraîner des dommages et/ou des blessures.
- **Nettoyez fréquemment les hottes de ventilation : ne laissez pas de graisse s'accumuler sur la hotte ni sur le filtre.** Suivez les instructions de nettoyage de la hotte du fabricant.

MODÈLES AVEC SURFACE DE CUISSON À ÉLÉMENTS TUBULAIRES

- **Assurez-vous que les cuvettes sont en place :** sans ces cuvettes, vous pourriez endommager le câblage ou les composants situés sous l'élément durant la cuisson.

 ATTENTION

- **Revêtements protecteurs :** N'utilisez pas de papier d'aluminium pour recouvrir les cuvettes. N'utilisez le papier d'aluminium que selon les recommandations données dans ce guide. Une mauvaise installation de ces revêtements peut entraîner un risque de choc électrique ou d'incendie. Une mauvaise installation de ces revêtements peut entraîner un risque de choc électrique ou d'incendie.

INSTRUCTIONS IMPORTANTES POUR L'UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON

- **Sachez quel bouton correspond à quel élément de surface.** Placez un ustensile contenant des aliments sur l'élément avant de le mettre en marche et arrêtez l'élément avant d'enlever l'ustensile.
- **Utilisez des ustensiles de la bonne dimension :** cet appareil est équipé d'un ou de plusieurs éléments de différentes grandeurs. Choisissez des ustensiles dont le dessous est plat et assez large pour recouvrir l'élément chauffant de surface. Si vous utilisez des ustensiles trop petits, une partie de l'élément sera à découvert et les vêtements entrant directement en contact avec l'élément seront susceptibles de prendre feu. L'utilisation d'ustensiles d'une grandeur proportionnelle à l'élément améliore aussi le rendement.
- **Tournez toujours les ustensiles de manière à ce que les poignées se trouvent vers l'intérieur et non au-dessus d'autres éléments.** Pour réduire les risques de brûlure, d'inflammation de matériaux et de renversement causés par le contact accidentel avec l'ustensile, la poignée des ustensiles doit être placée vers l'intérieur et non au-dessus des autres éléments de surface.
- **Ne laissez jamais les éléments de surface sans surveillance à des réglages élevés :** les débordements peuvent causer de la fumée, la graisse peut s'enflammer ou une casserole laissée vide peut fondre.
- **N'immergez pas et ne trempez pas les éléments chauffants amovibles :**les éléments chauffants ne doivent en aucun cas être immergés dans l'eau. Ils se nettoient d'eux-mêmes durant leur fonctionnement normal.
- **Ustensiles émaillés :** en raison des brusques changements de température, seuls certains types d'ustensiles en verre, en vitrocéramique, en céramique, en terre cuite, ou d'autres ustensiles émaillés peuvent être utilisés avec la surface de cuisson sans risquer qu'ils ne se fendent. Vérifiez les recommandations du fabricant quant à leur utilisation sur une surface de cuisson.
- **Lorsque vous faites flamber des aliments en dessous de la hotte, mettez le ventilateur en marche.**

AVIS IMPORTANT

En vertu de la Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act (loi sur l'eau potable et les produits toxiques), la Californie publie une liste des substances chimiques reconnues par l'État comme pouvant causer le cancer ou perturber les fonctions normales de reproduction. Les fabricants sont tenus d'ajouter des avertissements sur les étiquettes de leurs produits si ces derniers contiennent l'une ou l'autre des substances chimiques figurant sur la liste.

Emplacement de l'évent du four

L'évent est situé **sous l'élément de surface arrière gauche** (fig. 1). Lorsque le four fonctionne, l'air chaud s'échappe par l'évent. Cette ventilation est nécessaire pour assurer une bonne circulation d'air et de bons résultats de cuisson. **Ne bloquez pas l'évent du four.**

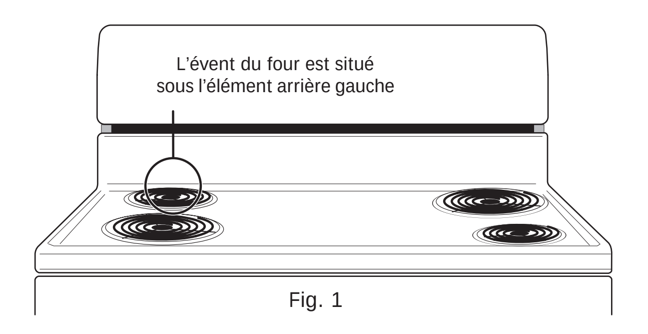
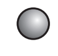
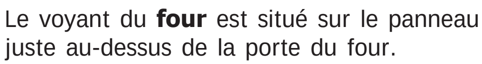


Fig. 1

Voyant du four



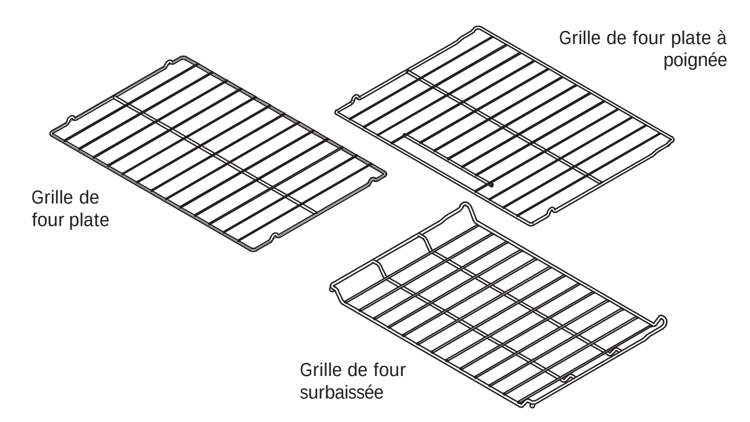


Le voyant du **four** est situé sur le panneau juste au-dessus de la porte du four.

Le voyant du **four** s'allume lorsque le four est en marche. Lorsque vous avez terminé d'utiliser le four, vous pouvez vous assurer rapidement que ce dernier est bien ÉTEINT en vérifiant le voyant.

Types de grilles de four

Votre cuisinière pourrait être munie d'un ou de plusieurs styles de grille de four illustrés ci-dessous.



La **grille de four plate** ou la **grille de four plate à poignée** (certains modèles) peut être utilisée pour la plupart de vos cuissons.

La **grille de four surbaissée** (certains modèles) est conçue pour une insertion de la base de la grille à la moitié de la hauteur normale. Cela permet d'augmenter le nombre de positions de grilles.

Enlever, replacer et organiser les grilles

Pour enlever une grille, tirez-la vers l'avant jusqu'à ce qu'elle s'arrête. Soulevez l'avant et sortez la grille.

Pour remettre la grille en place, appuyez-la sur les guides des parois du four. Soulevez l'avant et poussez la grille en place.

Disposition - Disposez toujours les grilles de four lorsque le four est froid (avant de l'allumer).



ATTENTION

- **Portez toujours des gants isolants lorsque vous utilisez le four.** Lorsque la cuisinière est en cours d'utilisation, les grilles et la surface de cuisson deviendront très chaudes, ce qui pourrait causer des brûlures.
- **Revêtements protecteurs :** n'utilisez pas de papier d'aluminium pour recouvrir la sole du four. N'utilisez le papier d'aluminium que selon les recommandations données dans ce guide. Une mauvaise installation de ces revêtements peut entraîner un risque de choc électrique ou d'incendie.

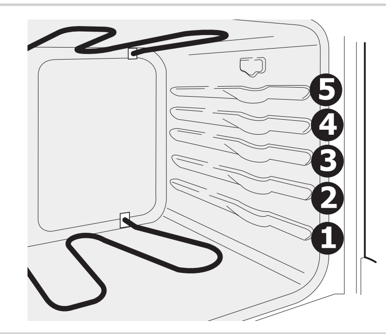


Fig. 2

Positions de grille recommandées (fig. 2)

Type d'aliments	Position
Viande à griller	Consultez la section « Gril »
Biscuits, gâteaux, tartes, petits pains et muffins	2 ou 3
Tartes congelées, gâteau des anges, levure, pain et plats mijotés	1 ou 2
Petites pièces de viande ou de poulet	1 ou 2
Dinde, rôti ou jambon	1

Circulation d'air dans le four

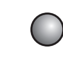
Pour obtenir des résultats de cuisson optimaux, laissez un espace de 5 à 10 cm (2 à 4 po) entre les ustensiles de cuisson pour permettre une circulation d'air adéquate. Assurez-vous également que les ustensiles ne se touchent pas entre eux, qu'ils ne touchent pas la porte, les côtés ou le fond du four. L'air chaud doit circuler autour des ustensiles pour qu'une chaleur uniforme se répartisse autour des aliments.

Fonctionnement de la lampe du four (certains modèles)

Sur certains modèles, l'éclairage du four S'ALLUME automatiquement à l'ouverture de la porte. Appuyez sur l'interrupteur de la lampe du four situé sur le panneau de contrôle supérieur gauche pour allumer et éteindre la lampe interne du four en tout temps, quand la porte est fermée (Fig. 1).

Voyant de surface

Votre four est muni d'un ou de plusieurs voyants de **surface** situés sur le panneau juste au-dessus de la porte du four.



surface

Le voyant de **surface** s'allume lorsqu'un ou plusieurs éléments de surface sont ALLUMÉS. Lorsque vous avez terminé d'utiliser la surface de cuisson, vous pouvez vous assurer rapidement que toutes les commandes de surface sont ÉTEINTES en vérifiant le voyant.

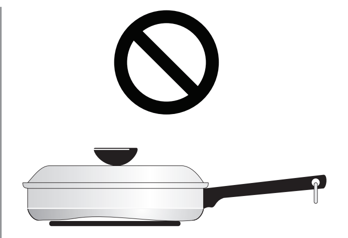
Utilisation d'ustensiles appropriés

La dimension et le type d'ustensile utilisé influencent le réglage nécessaire à l'obtention de résultats optimaux. Assurez-vous de suivre les recommandations relatives à l'utilisation des ustensiles appropriés, tel qu'illustré sur les figures 1 et 2. Les ustensiles doivent avoir un fond plat qui fait bon contact avec toute la surface de l'élément chauffant. Vérifiez que le fond des ustensiles est bien plat en y faisant tourner une règle (fig. 1).

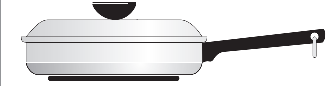


Fig. 1

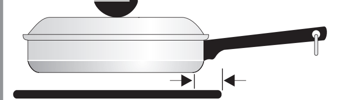
- Fond plat et côtés droits.
- Couvercles bien ajustés.
- Le poids de la poignée ne fait pas basculer l'ustensile. Le poids de l'ustensile est bien réparti.
- La grandeur des ustensiles correspond à la quantité de nourriture à préparer et à la dimension de l'élément de surface.
- Fait d'un matériau qui conduit bien la chaleur.
- Facile à nettoyer.
- Faites toujours correspondre le diamètre de l'ustensile à celui de l'élément.



- Fond d'ustensile courbé ou gauchi.



- L'ustensile dépasse l'élément de plus de 1,27 cm (1/2 po).



- L'ustensile est plus petit que l'élément.



- Le poids de l'ustensile n'est pas bien réparti.

Fig. 2

Type de matériau des ustensiles

Le matériau de l'ustensile détermine la rapidité et l'uniformité du transfert de chaleur entre l'élément de surface et le fond de la casserole. Les matériaux les plus utilisés sont :

Aluminum - Excellent conducteur de chaleur. Certains types d'aliments peuvent le faire noircir (les ustensiles d'aluminium anodisé résistent aux taches et à la corrosion).

Cuivre - Excellent conducteur de chaleur, mais se décolore facilement (voir Aluminium).

Acier inoxydable - Conducteur de chaleur lent qui donne des résultats de cuisson variables. Il est durable, facile à nettoyer et il résiste aux taches.

Fonte - Conducteur de chaleur lent mais très efficace pour retenir la chaleur. Cuit de façon uniforme une fois la température de cuisson atteinte.

Émail vitrifié sur métal - Les caractéristiques de chauffage varient selon le matériau de base.

Verre - Conducteur de chaleur lent.

Mise en conserve

Lisez et respectez les points suivants lorsque vous effectuez des mises en conserve à l'aide de votre électroménager. Informez-vous sur le site Web de l'USDA (United States Department of Agriculture) en vous assurant de lire toutes les informations disponibles et de suivre les recommandations qu'on y trouve pour la mise en conserve.

- N'utilisez que des marmites à fond plat de qualité pour la mise en conserve. Utilisez une règle droite pour vérifier le fond de la marmite (voir « Type de matériau des ustensiles » dans la section **Avant l'utilisation des commandes des éléments de surface**).
- Lorsque vous effectuez une mise en conserve à l'aide d'une surface de cuisson en vitrocéramique, utilisez uniquement une **marmite dont le fond est complètement plat**, sans cannelure.
- **Vérifiez que le diamètre de la marmite ne dépasse pas les motifs circulaires de l'élément ou du brûleur de surface de 2,5 cm (1 po) au plus.** Nous vous recommandons d'utiliser des marmites de diamètre plus petit avec les tables de cuisson à éléments en serpentin et tables de cuisson en vitrocéramique.
- Utilisez l'eau chaude du robinet pour amener l'eau à ébullition plus rapidement.
- Lorsque vous commencez à faire bouillir de l'eau, utilisez d'abord le réglage de température le plus élevé. Une fois l'eau à ébullition, réduisez la chaleur au réglage le plus bas pour maintenir l'ébullition.

IMPORTANT

Ne placez JAMAIS un ustensile de cuisson sur deux éléments de cuisson en même temps. Cela peut entraîner une cuisson non uniforme.

Commande des éléments de surface

 ATTENTION

- Les éléments de surface peuvent sembler avoir refroidi une fois éteints. **Cependant, l'élément de surface risque d'être encore très chaud** et peut causer des brûlures si vous le touchez ou que vous touchez la zone située à proximité avant qu'il ne soit suffisamment refroidi.
- **Ne placez pas d'articles inflammables** comme une salière ou une poivrière, un porte-cuillère ou des sacs d'emballage sur le haut de la cuisinière en cours d'utilisation. Ces articles pourraient fondre ou s'enflammer. Les maniques, les serviettes ou les cuillères en bois peuvent prendre feu si elles sont placées trop près d'un élément de surface.
- **Revêtements protecteurs :** n'utilisez pas de papier d'aluminium pour recouvrir les cuvettes. Une mauvaise installation de ces revêtements peut entraîner un risque de choc électrique ou d'incendie. N'utilisez le papier d'aluminium que selon les recommandations données dans ce guide.



Pour faire fonctionner les éléments de surface :

1. Placez un ustensile de la grandeur qui convient sur l'élément de surface radiant.
2. Appuyez sur le bouton de commande de l'élément (fig. 1) et tournez-le dans n'importe quelle direction pour choisir le réglage de température désiré. Commencez la plupart de vos cuissons par un réglage plus élevé, puis baissez le réglage pour terminer la cuisson. Les boutons n'ont pas à être positionnés à un réglage en particulier. Utilisez les schémas fournis comme repères et ajustez le bouton de commande selon le besoin (fig. 2). Chaque élément de surface fournit une quantité de chaleur constante à chacun des réglages. Pour plus de détails, reportez-vous au **Tableau des réglages suggérés pour les éléments** (fig. 3).
3. Lorsque la cuisson est terminée, ÉTEIGNEZ l'élément de surface avant de retirer l'ustensile.

 **REMARQUES**

- Le voyant de **surface** s'allume lorsqu'un ou plusieurs éléments de surface sont ALLUMÉS. Après la cuisson, vous pouvez vous assurer rapidement que toutes les commandes de surface sont ÉTEINTES en vérifiant le voyant.
- La dimension et le type d'ustensiles utilisés ainsi que la quantité et le genre des aliments à cuire influencent le réglage nécessaire pour obtenir la meilleure cuisson.

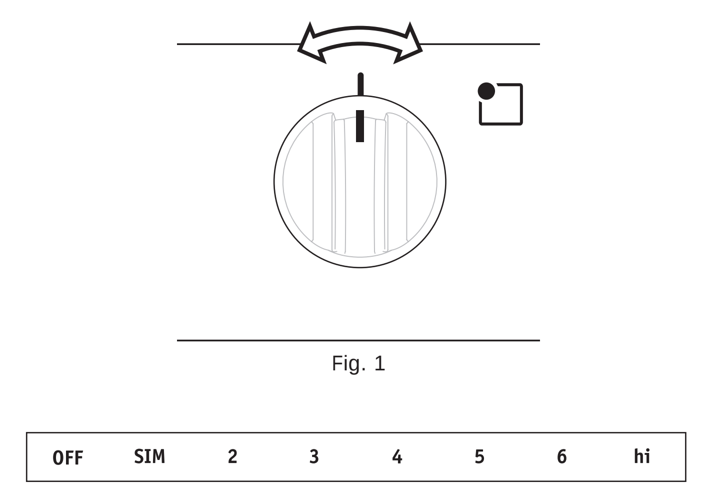


Fig. 1

OFF	SIM	2	3	4	5	6	hi

Fig. 2

Suggestions de réglages pour les éléments de surface

Les réglages suggérés dans le tableau fourni sont basés sur la cuisson effectuée à l'aide de casseroles d'aluminium de poids moyen avec couvercles. Les réglages peuvent varier avec d'autres types de casseroles.

Tableau de suggestions de réglages pour les éléments de surface

Réglage	Type de cuisson
Élevé (HI - 9)	Sert à commencer la majorité des recettes; à amener l'eau à ébullition et à cuire à feu vif dans une poêle
Moyen élevé (7 - 8)	Permet de continuer une ébullition rapide, frire, grande friture
Moyen (5 - 6)	Permet de maintenir une ébullition lente, d'épaissir des sauces ou de cuire à la vapeur
Moyen bas (2 - 4)	Pour mijoter, pocher, cuire en ragoût
Bas (LO ou SIM - 1)	Permet de maintenir chaud, de faire fondre, de faire mijoter

Fig. 3

 **IMPORTANT**

Ne laissez pas de papier d'aluminium ou TOUT AUTRE matériel pouvant fondre entrer en contact avec les éléments de surface.



REMARQUE

Ce ne sont pas tous les modèles qui sont munis d'une horloge ou d'une minuterie.

Si votre modèle ne possède pas d'horloge, les fonctions heure du jour et minuterie expliquées à cette page ne sont pas applicables.

Régler l'heure du jour (certains modèles)

Lorsque vous branchez la cuisinière pour la première fois ou s'il y a eu interruption de l'alimentation, « 12:00 » clignotera sur l'afficheur pour indiquer que l'heure du jour doit être réglée.

1. Appuyez sur la touche **clock** (Horloge).
2. Appuyez sur la touche ∧ ou ∨ et maintenez-la enfoncée jusqu'à ce que l'heure correcte s'affiche.

   La touche ∧ permet d'augmenter le temps et la touche ∨ permet de le diminuer.

Régler la minuterie (certains modèles)

1. Appuyez sur la touche **timer on-off** (Minuterie marche-arrêt). « 0:00 » apparaît sur l'afficheur. La minuterie peut être réglée pour toute durée située entre 1 minute et 12 heures.
2. Appuyez sur la touche ∧ et maintenez-la enfoncée jusqu'à ce que l'heure souhaitée s'affiche.

   La touche ∧ permet d'augmenter le temps et la touche ∨ de le diminuer. La minuterie se met automatiquement en marche dès que vous relâchez l'une de ces touches.

   Une fois la minuterie réglée, «**:** » clignotera sur l'afficheur pour indiquer que la minuterie est activée.
3. Lorsque la durée réglée s'est écoulée, le tableau de commande affiche **« 0:00 »** et un bip retentit trois fois. La minuterie continue d'émettre des bips jusqu'à ce que vous appuyiez sur la touche **clock** (Horloge) ou **timer on-off** (Minuterie marche-arrêt) pour que la minuterie retourne au mode d'affichage de l'heure.

Annuler la minuterie avant que la totalité du temps ne soit écoulée

Appuyez une fois sur la touche **timer on-off** (minuterie marche-arrêt).

REMARQUES

- La minuterie ne fait **pas** démarrer ni arrêter la cuisson. Elle sert de minuterie additionnelle dans la cuisine et émet un signal sonore lorsque la durée programmée s'est écoulée. La minuterie peut être utilisée de façon indépendante ou avec toute autre fonction du four ou de la surface de cuisson.
- Appuyez sur **timer on-off** (Minuterie marche-arrêt) à tout moment pour annuler la minuterie et revenir au mode d'affichage de l'heure.

RÉGLAGE DES COMMANDES DU FOUR

Cuisson

1. Disposez les grilles de four lorsque la température du four est encore basse. Voir « Disposition des grilles de four » dans la section **Avant l'utilisation du four**.
2. Tournez la commande de température du four (fig. 1) à la température désirée (fig. 2).
3. Préchauffez le four pendant 10 à 12 minutes avant la cuisson. Le préchauffage n'est pas nécessaire pour rôtir au four, pour la cuisson de plats mijotés ou pour passer au gril la majorité des aliments.
4. Lorsque la cuisson est terminée, tournez la commande de température à **OFF** (Arrêt).

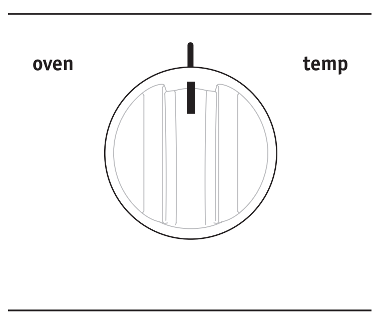


Fig. 1

OFF 200 250 300 350 400 450 500 550 broil

Fig. 2



IMPORTANT

Les casseroles à fini foncé ou mat absorbent davantage la chaleur que les casseroles à fini brillant, ce qui peut noircir ou brunir excessivement les aliments. Il pourrait être nécessaire de réduire la température du four ou la durée de cuisson pour empêcher le brunissement excessif de certains aliments. Les casseroles au fini foncé sont recommandées pour les tartes. Les casseroles au fini brillant sont recommandées pour les gâteaux, les biscuits et les muffins.



REMARQUE

Tirez toujours la grille du four jusqu'à la position d'arrêt avant de tourner ou de retirer la nourriture du four.

Gril

1. Disposez les grilles du four lorsque ce dernier est encore froid. Pour des viandes saignantes, placez la lèchefrite tout près de l'élément (positions supérieures - fig. 3). Pour obtenir des aliments bien cuits, comme du poulet, des queues de homards ou des tranches épaisses de viande, placez la grille le plus loin possible de l'élément (positions inférieures).
2. Placez la commande de température à **broil** (Gril) (fig. 1 et 2). La plupart des aliments peuvent aller sous le gril avec le réglage broil (Gril). Préchauffez le four au besoin.
3. Placez la grille dans la lèchefrite (le cas échéant), puis placez la nourriture sur la lèchefrite. **N'UTILISEZ PAS** la lèchefrite sans sa grille et ne recouvrez pas la grille de papier d'aluminium (fig. 4). La graisse ainsi exposée pourrait prendre feu.
4. Placez la lèchefrite sur la grille de four. **Laissez la porte du four ouverte jusqu'à la position d'arrêt durant la cuisson au gril** (fig. 5).
5. Passez la viande au gril sur un côté jusqu'à ce qu'elle brunisse. Retournez-la et faites-la cuire de l'autre côté. Assaisonnez et servez.
6. Lorsque la cuisson au gril est terminée, tournez la commande de température à **OFF** (Arrêt).

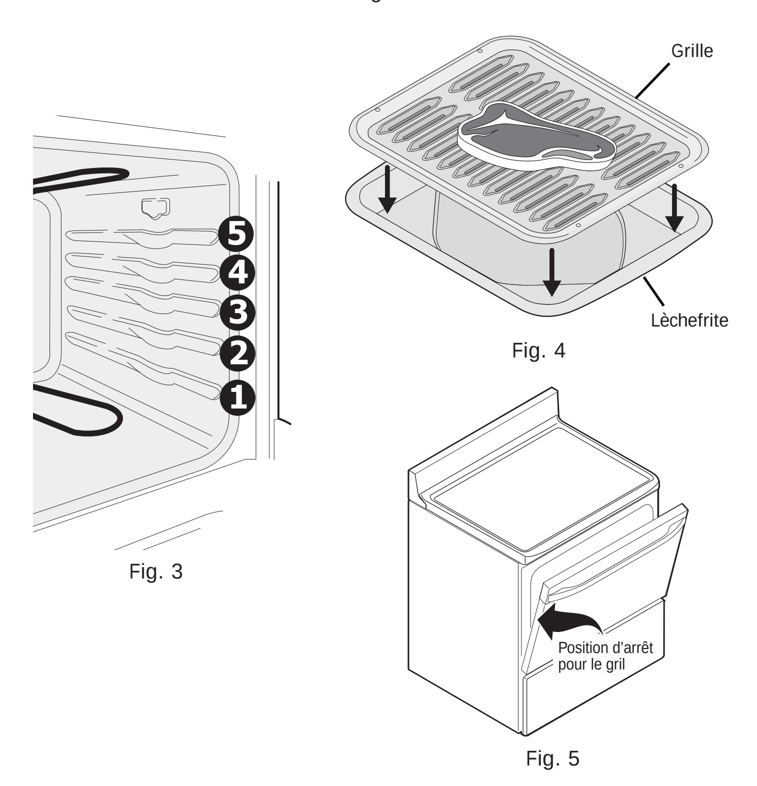


Fig. 3

Fig. 4

Fig. 5



AVERTISSEMENT

Si des flammes apparaissent dans le four, fermez la porte du four et ÉTEIGNEZ-le. Si le feu ne s'éteint pas, servez-vous d'un extincteur. **NE JETEZ PAS** d'eau ni de farine sur le feu. La farine peut être explosive.



ATTENTION

- La lèchefrite et sa grille (certains modèles) permettent à la graisse de s'écouler et de rester à l'écart de la forte chaleur. **NE VOUS SERVEZ PAS** de la lèchefrite sans sa grille. **NE COUVREZ PAS** la grille de **papier d'aluminium**. La graisse ainsi exposée pourrait prendre feu.

Pour obtenir de bons résultats de cuisson au gril, utilisez SEULEMENT la lèchefrite et la grille approuvées par Electrolux Home Products, Inc.

Recommandations de nettoyage

Type de surface	Recommandation
• **Boutons de commande** • **Pièces peintes** • **Garnitures décoratives peintes** • **Garnitures en aluminium, en plastique ou en vinyle poulet**	*Pour le nettoyage général*, utilisez de l'eau chaude savonneuse et un chiffon. *Pour les taches rebelles et la graisse accumulée*, appliquez un détergent liquide directement sur la saleté. Laissez agir pendant 30 à 60 minutes. Rincez avec un chiffon humide et séchez. **N'utilisez aucun** produit abrasif sur ces surfaces, au risque de les rayer. Pour enlever les boutons de commande, mettez-les à la position OFF (Arrêt); tenez-les bien et enlevez-les de leur axe en les tirant droit vers vous. Pour remettre les boutons en place après le nettoyage, alignez les méplats du bouton et de l'axe, puis poussez les boutons en place.
• **Tableau de commande** • **Garnitures décoratives** (certains modèles)	*Avant de nettoyer le tableau de commande*, placez toutes les commandes à OFF (Arrêt) et enlevez les boutons du panneau au besoin. Nettoyez avec un chiffon et de l'eau savonneuse chaude. **Assurez-vous** de bien **essorer l'excédent d'eau du chiffon avant** d'essuyer le tableau de commande, surtout autour des commandes. Un surplus d'eau autour des commandes risquerait d'endommager l'appareil. Rincez à l'eau claire en utilisant un chiffon, et assurez-vous d'essorer l'excédent d'eau du chiffon avant d'essuyer le tableau de commande.
• **Intérieur du four et revêtement de porte** • **Lèchefrite et grille en émail vitrifié** (certains modèles)	Pour enlever la plupart des taches, frottez doucement avec un tampon à récurer anti-rayures savonneux. Rincez au moyen d'un mélange à parts égales d'eau et d'ammoniaque. *Au besoin,* recouvrez les taches rebelles d'un papier essuie-tout trempé dans de l'ammoniaque et laissez agir pendant 30 à 40 minutes. Rincez bien à l'eau claire avec un chiffon humide, puis frottez avec un tampon à récurer anti-rayures savonneux. Rincez et séchez avec un chiffon propre. Ne laissez pas les renversements contenant beaucoup de sucre ou d'acide (comme le lait, les tomates, la choucroute, les jus de fruits ou la garniture pour tarte) sur la surface, car cela risque de produire des taches ternes, même après le nettoyage. L'intérieur du four est revêtu d'émail vitrifié que vous pouvez nettoyer à l'aide de produits de nettoyage pour four, en suivant les instructions du fabricant. Après le nettoyage, enlevez bien tous les produits de nettoyage, sinon l'émail risque de s'abîmer lors des prochaines utilisations de l'appareil. **Ne pulvérisez pas** de produits nettoyants sur les commandes électriques. **Ne pulvérisez pas** de produit nettoyant sur la sonde de température et ne permettez pas qu'une couche de produit nettoyant se forme sur celle-ci. **Ne pulvérisez pas** de produits nettoyants sur le joint et la garniture de la porte, les glissières, les poignées et les surfaces extérieures de la cuisinière. Nettoyez toute saleté sur le cadre de la cuisinière, le revêtement de la porte autour du joint et la petite surface située au centre, devant, sur la sole du four. Nettoyez à l'aide d'une eau chaude et savonneuse. Rincez à l'eau claire et essuyez avec un linge.
• **Grilles du four**	**Retirez les grilles du four avant de le nettoyer.**Nettoyez-les en utilisant un produit de nettoyage abrasif doux en suivant les instructions du fabricant. Rincez à l'eau claire et séchez.
• **Porte du four**	Utilisez du savon et de l'eau pour bien nettoyer le dessus, les côtés et l'avant de la porte du four. Rincez bien. Vous pouvez utiliser un nettoyant pour vitres sur la fenêtre externe de la porte du four. **Ne trempez pas** la porte dans l'eau. **Ne laissez pas d'eau ni de nettoyant pour vitres entrer dans les évents de la porte.** N'utilisez pas de produits de nettoyage pour fours, de poudres à récurer ni d'autres produits de nettoyage puissants et abrasifs sur l'extérieur de la porte du four.
• **Éléments de surface et cuvettes**	**Ne pulvérisez aucun** produit de nettoyage pour fours sur le dessus de la surface de cuisson. Reportez-vous à la partie « Éléments de surface et cuvettes » dans la section **Entretien et nettoyage**.

Éléments de surface et cuvettes

 ATTENTION

- **Assurez-vous que les cuvettes sont en position**. Sans ces cuvettes, vous pourriez endommager le câblage ou les composants situés sous l'élément durant la cuisson.
- **N'immergez jamais un élément de surface dans l'eau.**
- Assurez-vous que la cuisinière a refroidi avant d'enlever les éléments de surface ou les cuvettes. Faites attention à ne pas plier les embouts lorsque vous replacez les éléments de surface après le nettoyage.
- **Revêtements protecteurs** : N'utilisez pas de papier d'aluminium pour recouvrir les cuvettes. N'utilisez le papier d'aluminium que selon les recommandations données dans ce guide. Une mauvaise installation de ces revêtements peut entraîner un risque de choc électrique ou d'incendie.

Les éléments de surface peuvent être débranchés et enlevés afin de faciliter le nettoyage des cuvettes. Les éléments de surface se nettoient d'eux-mêmes lorsqu'ils sont en marche. La nourriture renversée sur un élément chaud brûlera complètement. Vous pouvez nettoyer de la nourriture renversée sur un élément FROID à l'aide d'un chiffon humide. Le reste de la saleté sera éliminé la prochaine fois que l'élément sera utilisé.

Retrait des éléments de surface et des cuvettes

1. Soulevez le rebord de la cuvette situé sur le côté opposé de l'embout. **Soulevez l'élément de surface et la cuvette en même temps** juste assez pour dégager la surface de cuisson.
2. Pendant que vous tenez la cuvette et l'élément de surface, tirez doucement pour sortir l'embout de sa prise. **N'ENLEVEZ PAS** la pince de retenue de la cuvette si votre appareil en est muni.

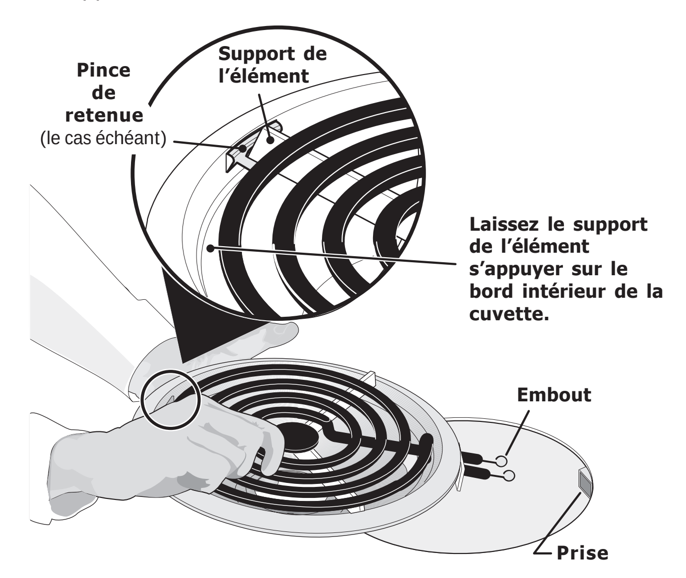


Fig. 1

Nettoyage des cuvettes

Nettoyez à l'eau chaude savonneuse ou au lave-vaisselle. Rincez et séchez pendant qu'elles sont encore chaudes. La saleté difficile à enlever ou brûlée peut être nettoyée en trempant les cuvettes pendant environ 20 minutes dans du nettoyant légèrement dilué ou dans une solution d'ammoniaque et d'eau (1/2 tasse d'ammoniaque pour un gallon d'eau). Vous pouvez utiliser un tampon à récurer en nylon après le trempage. **N'UTILISEZ PAS** de nettoyants abrasifs ou de laine d'acier puisqu'ils peuvent rayer la surface. Rincez toujours à l'eau propre et séchez en frottant à l'aide d'un chiffon doux.

Remise en place des cuvettes et des éléments de surface

1. Glissez l'embout de l'élément dans l'ouverture de la cuvette (voir Fig. 1).
2. Alignez le support de l'élément pour qu'il s'appuie sur le rebord à l'intérieur de la cuvette. Si votre cuvette possède une pince de retenue, alignez le support de l'élément à l'opposé de l'embout avec la fente de la pince de retenue et enclenchez-le à sa place.
3. Lorsque l'élément est placé dans la cuvette, alignez l'embout avec la prise comme illustré.
4. Tenez l'élément de surface et la cuvette ensemble aussi droits que possible et poussez fermement l'embout dans la prise. Assurez-vous que l'embout de l'élément est inséré correctement dans la prise. Assurez-vous que l'élément de surface est de niveau pour empêcher les ustensiles de glisser et de tomber de l'élément.

Précautions concernant l'utilisation d'aluminium sur la surface de cuisson

- **Papier d'aluminium :** l'utilisation du papier d'aluminium sur une surface de cuisson chaude peut endommager celle-ci. N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine en aluminium mince et ne laissez en AUCUN cas du papier d'aluminium toucher la surface de cuisson.
- **Ustensiles en aluminium :** le point de fusion de l'aluminium est très inférieur à celui des autres métaux. Faites preuve de prudence lorsque vous utilisez des casseroles et des ustensiles en aluminium sur la surface de cuisson. Si vous laissez les casseroles en aluminium chauffer sans liquide sur la table de cuisson, elles pourraient être endommagées ou détruites.

Nettoyer sous la surface de cuisson
(certains modèles)

 ATTENTION

- Lorsque vous abaissez la surface de cuisson relevée de la cuisinière, saisissez les côtés du bout des doigts seulement. Faites attention à ne pas vous pincer les doigts. **NE LAISSEZ PAS** tomber et ne tordez pas la surface de cuisson de la cuisinière en la soulevant ou en l'abaissant au risque de l'endommager.

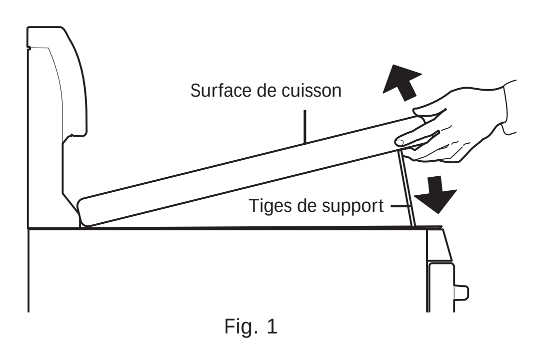


Fig. 1

Pour relever la surface de cuisson en vue du nettoyage
(certains modèles)

1. Saisissez les côtés et soulevez la surface de cuisson par le devant (voir Fig. 1). Les tiges de support vont supporter la surface de cuisson lorsque cette dernière sera relevée. Soulevez la surface de cuisson assez haut pour que les tiges de support s'enclenchent.
2. Nettoyez le dessous en utilisant un linge propre et une solution d'eau chaude et de savon.
3. Pour rabaisser la surface, poussez doucement sur chaque tige support pour libérer le support cranté. Tenez la surface de cuisson tout en faisant glisser lentement les tiges de support dans le cadre de la cuisinière.

Nettoyer sous l'élément inférieur (certains modèles)

 ATTENTION

Les éléments de cuisson et de gril du four peuvent sembler avoir refroidi une fois qu'ils ont été éteints. **Les éléments risquent d'être encore très chauds** et peuvent causer des brûlures si vous les touchez avant qu'ils aient suffisamment refroidi.

Pour les modèles munis d'un élément de cuisson inférieur visible SEULEMENT. L'élément de cuisson a été conçu pour être soulevé à la main, à partir de l'avant, pour faciliter le nettoyage. Enlevez la grille du fond avant de relever l'élément. Ne soulevez pas l'élément à plus de 10 à 13 cm (4 à 5 po) de sa position normale.

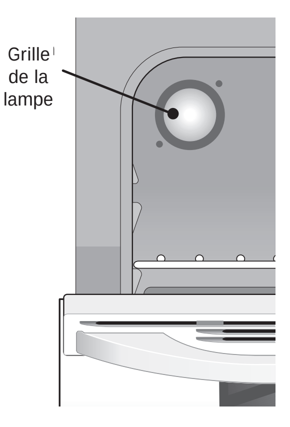
Remplacement de l'ampoule du four
(certains modèles)

 ATTENTION

Assurez-vous que la cuisinière est débranchée et que toutes les pièces sont FROIDES avant de remplacer l'ampoule du four. Portez un gant en cuir pour vous protéger contre le bris éventuel du verre.

La lampe du four est située en haut à gauche, sur la paroi arrière du four.

Remplacement de l'ampoule du four



1. Coupez l'alimentation électrique et débranchez la cuisinière.
2. Remplacez l'ampoule par une nouvelle ampoule de 40 W pour électroménagers.
3. Rétablissez le courant ou rebranchez l'appareil.
4. L'horloge doit alors être remise à l'heure (certains modèles). Pour ce faire, consultez la section « Réglage de l'horloge » du présent guide.

Retrait et remise en place de la porte du four



ATTENTION

La porte du four est lourde. Pour la ranger de façon temporaire, mais sûre, posez-la à plat, l'intérieur de la porte vers le bas.

Pour retirer la porte du four :

1. Ouvrez complètement la porte du four (parallèle au sol; fig. 1).
2. Enlevez les 2 vis situées à l'intérieur de la contre-porte (fig. 2, **A**)
3. Insérez les 2 vis dans les trous des charnières de la porte situés sur le côté du bras de charnière, une vis dans chaque charnière (fig. 2, **B**).
4. Fermez la porte du four jusqu'à la butée (ne forcez pas la porte pour la fermer plus loin que la butée). La mise en place de ces vis devrait vous permettre de garder la porte ouverte à un angle d'environ 45°.
5. Saisissez fermement la porte des deux côtés et faites-la coulisser vers le haut pour la sortir des charnières en respectant le même angle (fig. 3.)
6. Pour nettoyer la porte du four, suivez les instructions fournies, indiquées dans le tableau de nettoyage sous porte du four.

Pour remettre la porte du four en place :

1. Assurez-vous que les bras de charnières sont restés dans la même position, avec un angle de 45°. Assurez-vous que les vis empêchent toujours les bras de charnières de bouger. Si les vis sont tombées des trous des charnières, ces dernières peuvent se replier contre le cadre du four et peuvent vous pincer les doigts ou écailler la finition vitrifiée du cadre avant du four.
2. Tenez la porte de chaque côté près du haut de la porte, tout en la faisant reposer sur votre genou. Insérez les profilés situés dans le bas de la porte sur les bras des charnières de porte (fig. 3).
3. Laissez la porte glisser vers le bas sur les charnières, en la tenant à un angle de 45°. Les bras de charnières doivent s'insérer aussi loin que possible dans les coins inférieurs.
4. Ouvrez la porte complètement (parallèlement au sol) et enlevez les deux vis des trous des charnières de porte.
5. Remettez les 2 vis dans la contre-porte (fig. 2, **C**).
6. Si la porte n'est pas alignée avec le cadre du four, enlevez-la et répétez les étapes ci-dessus.

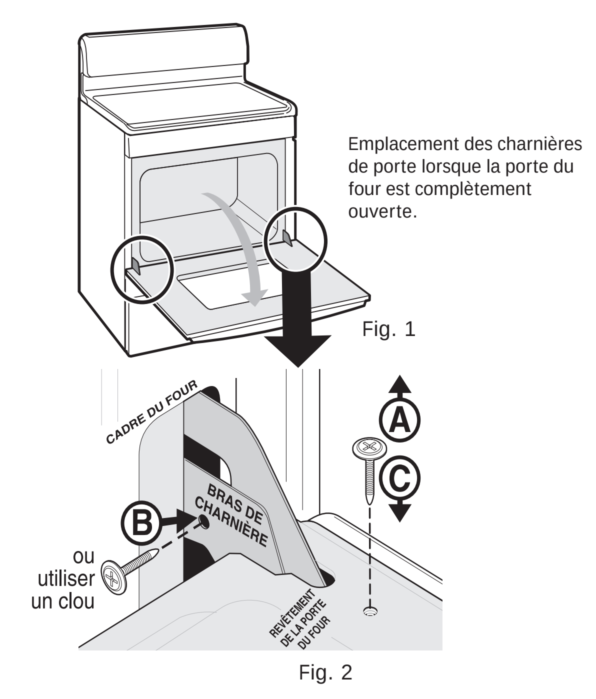


Fig. 1

Fig. 2

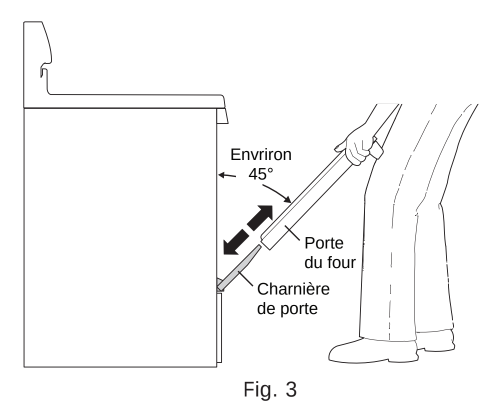


Fig. 3

Entretien de la porte : la plupart des portes possèdent une vitre qui peut casser. Lisez les recommandations suivantes :

- Ne fermez pas la porte du four tant que toutes les grilles ne sont pas bien en place.
- Ne heurtez pas la vitre avec des casseroles, des ustensiles ou tout autre objet.
- Égratigner, cogner et frapper la vitre ou la soumettre à des tensions indues peut affaiblir sa structure et augmenter le risque de bris dans le futur.

Problème	**Solution**
Mauvais résultats de cuisson.	• De nombreux facteurs affectent les résultats de cuisson. Assurez-vous d'utiliser la bonne position de grille. Centrez la nourriture dans le four et disposez les plats de façon à permettre une bonne circulation d'air. Laissez le four préchauffer à la température choisie avant d'y placer les aliments. Essayez d'ajuster la durée de cuisson ou la température recommandée dans la recette.
L'appareil n'est pas de niveau.	• Assurez-vous que le sol est de niveau et qu'il peut supporter le poids de l'appareil. • Adressez-vous à un charpentier pour corriger l'affaissement ou la pente du plancher. • Mauvaise installation. Placez la grille du four au centre du four. Placez un niveau sur la grille. Réglez les pieds de mise à niveau de l'appareil jusqu'à l'obtention du bon niveau. • Des armoires mal alignées peuvent prêter à penser que la cuisinière n'est pas de niveau. Assurez-vous que les armoires sont à l'équerre et qu'il y a assez d'espace libre pour l'appareil.
Difficulté à déplacer la cuisinière. La cuisinière doit être accessible en cas de réparation.	• Les armoires ne sont pas à l'équerre ou sont trop serrées contre l'appareil. Adressez-vous à un ébéniste ou à un installateur pour qu'il apporte les modifications nécessaires. • La moquette gêne l'appareil. Laissez assez d'espace pour pouvoir soulever l'appareil par-dessus la moquette.
L'élément de surface est trop chaud ou pas assez chaud.	• Mauvais réglage. Assurez-vous que la commande appropriée est activée pour l'élément que vous tentez d'utiliser.
L'élément de surface ne chauffe pas.	• Vous utilisez des ustensiles trop légers ou gauchis. N'utilisez que des ustensiles lourds ou moyennement lourds à fond plat. Les casseroles à fond plat permettent une meilleure cuisson que celles dont le fond est gondolé. Le matériau et le poids des ustensiles influencent le chauffage. Les ustensiles de poids moyen ou plus important chauffent la nourriture de façon uniforme. Étant donné que les ustensiles légers ne chauffent pas la nourriture de façon uniforme, celle-ci peut facilement brûler.
La cuisinière ne fonctionne pas.	• Assurez-vous que la fiche du cordon d'alimentation est bien branchée. • Le câblage n'est pas complet. Communiquez avec votre marchand ou un réparateur autorisé. • Panne de courant. Vérifiez l'éclairage de la maison pour vous en assurer. Appelez la compagnie d'électricité de votre région.
Le four ne fonctionne pas.	• Assurez-vous que les commandes du four sont correctement réglées à la fonction de cuisson souhaitée. Reportez-vous à la section **Réglage des commandes du four** de ce guide ou lisez les instructions de la section « La cuisinière ne fonctionne pas » de cette page.
L'éclairage du four ne fonctionne pas**.**	• Assurez-vous que l'ampoule est bien fixée dans la douille. Consultez également la rubrique « Remplacement de l'ampoule du four » dans la section **Entretien et nettoyage**.
Le four dégage beaucoup de fumée lors de la cuisson au gril.	• Réglage incorrect. Suivez les instructions pour la cuisson au gril dans la section **Réglage des commandes du four**. • Assurez-vous que la porte est ouverte à la **position d'arrêt pour gril**. • Viande trop proche de l'élément du grill. Changez la position de la grille du four en laissant plus de place entre la viande et l'élément. Pour saisir la viande, préchauffez l'élément du gril. • La viande n'est pas correctement préparée. Enlevez l'excédent de gras. Tailladez les bords de gras restants pour qu'ils ne se soulèvent pas, sans couper dans le maigre. • La grille et la lèchefrite sont à l'envers et la graisse ne s'écoule pas. Installez toujours la grille sur la lèchefrite en plaçant les nervures vers le haut et les fentes vers le bas pour permettre à la graisse de s'écouler dans la lèchefrite (certains modèles). • La graisse s'est accumulée sur les surfaces du four. Un nettoyage régulier est nécessaire si vous utilisez fréquemment la cuisson au gril. La graisse accumulée et les débordements produisent une fumée excessive.
Flammes à l'intérieur du four ou fumée sortant de l'orifice de ventilation.	• Il y a trop de résidus de cuisson dans le four. Cette situation peut se produire lorsque des tartes débordent ou que de grandes quantités de graisse ont été laissées sur la sole du four. Essuyez les débordements excessifs avant de mettre le four en marche. Si des flammes ou une fumée excessive se forment, reportez-vous aux instructions pour la cuisson au gril dans la section **Réglage des commandes du four**.
Présence de corrosion ou de rouille sur les cuvettes (modèles avec surface de cuisson à spirales seulement).	• Les aliments acides, comme les tomates, causent de la corrosion s'ils sont laissés dans ou sur les cuvettes. Après un renversement, enlevez et nettoyez les cuvettes dès que possible. • Environnement normal. Les maisons situées dans les zones côtières sont exposées à l'air salé. Autant que possible, n'exposez pas les cuvettes directement à l'air salé.
Les cuvettes changent de couleur ou sont tordues (modèles avec surface de cuisson à spirales seulement).	• Le dessous de l'ustensile dépasse de l'élément et touche à la surface de cuisson. Cette situation peut entraîner des températures assez élevées pour décolorer les cuvettes. N'utilisez PAS ce genre d'ustensile. La dimension des ustensiles doit être appropriée à celle des éléments. Vous pouvez vous procurer des cuvettes de rechange chez votre marchand d'électroménagers.

GARANTIE SUR LES GROS APPAREILS ÉLECTROMÉNAGERS

Votre appareil est couvert par une garantie limitée d'un an. Pendant un an à partir de la date d'achat d'origine, Electrolux assumera les coûts des réparations ou du remplacement des pièces de cet appareil si ce dernier présente un défaut de matériau ou de fabrication, à la condition que l'appareil soit installé, utilisé et entretenu selon les instructions fournies.

Exclusions

Cette garantie ne couvre pas ce qui suit :

1. Les produits dont le numéro de série d'origine a été enlevé, modifié ou n'est pas facilement lisible.
2. Les appareils qui ont changé de propriétaire ou qui se trouvent à l'extérieur des États-Unis ou du Canada.
3. La rouille à l'intérieur ou à l'extérieur de l'appareil.
4. Les produits vendus « tels quels » ne sont pas couverts par cette garantie.
5. Les aliments perdus en raison de pannes du réfrigérateur ou du congélateur.
6. Les produits utilisés dans des établissements commerciaux.
7. Les appels de service qui ne concernent pas un mauvais fonctionnement, un défaut de matériau ou de fabrication ou pour les appareils qui ne font pas l'objet d'un usage domestique ou qui ne sont pas utilisés conformément aux instructions fournies.
8. Les appels de service visant à vérifier l'installation de votre appareil ou à obtenir des instructions concernant l'utilisation de votre appareil.
9. Les frais encourus afin de rendre l'appareil accessible pour une réparation, ce qui comprend la dépose de garnitures, d'armoires, d'étagères, etc., qui ne faisaient pas partie de l'appareil lorsqu'il a quitté l'usine.
10. Les appels de service qui concernent la réparation ou le remplacement des ampoules, des filtres à air, des filtres à eau, d'autres matériels ou des boutons, poignées ou autres pièces esthétiques.
11. Les frais supplémentaires comprenant, mais sans s'y limiter, les appels de service en dehors des heures normales de bureau, en fin de semaine ou un jour férié, les droits de péage, les frais de convoyage ou les frais de déplacement pour les appels de service dans des endroits isolés, notamment l'État de l'Alaska.
12. Les dommages causés au fini de l'appareil ou à la maison pendant l'installation, y compris, sans s'y limiter, aux planchers, aux armoires, aux murs, etc.
13. Les dommages causés par : des réparations faites par des techniciens non autorisés; l'utilisation de pièces autres que les pièces Electrolux d'origine ou l'utilisation de pièces qui n'ont pas été obtenues par l'entremise d'un réparateur autorisé; ou les causes externes comme l'abus, la mauvaise utilisation, l'alimentation électrique inadéquate, les accidents, les feux ou les catastrophes naturelles.

AVERTISSEMENT CONCERNANT LES GARANTIES IMPLICITES; LIMITATIONS DES RECOURS

L'UNIQUE RECOURS DU CLIENT EN VERTU DE CETTE GARANTIE LIMITÉE EST LA RÉPARATION OU LE REMPLACEMENT DU PRODUIT SELON LES TERMES DE LA PRÉSENTE. LES RÉCLAMATIONS BASÉES SUR DES GARANTIES IMPLICITES, Y COMPRIS LES GARANTIES IMPLICITES DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'ADAPTATION À UN USAGE PARTICULIER, SONT LIMITÉES À UNE DURÉE D'UN AN OU À LA PÉRIODE LA PLUS COURTE PERMISE PAR LA LOI, QUI NE DOIT PAS ÊTRE INFÉRIEURE À UN AN. ELECTROLUX NE POURRA ÊTRE TENUE RESPONSABLE DES DOMMAGES DIRECTS OU INDIRECTS, PAR EXEMPLE LES DOMMAGES MATÉRIELS ET LES DÉPENSES IMPRÉVUES RÉSULTANT DE LA VIOLATION DE CETTE GARANTIE LIMITÉE ÉCRITE OU DE TOUTE AUTRE GARANTIE IMPLICITE. CERTAINS ÉTATS ET CERTAINES PROVINCES NE PERMETTENT AUCUNE RESTRICTION OU EXEMPTION SUR LES DOMMAGES DIRECTS OU INDIRECTS NI RESTRICTION SUR LES GARANTIES IMPLICITES. DANS CE CAS, CES RESTRICTIONS OU EXEMPTIONS POURRAIENT NE PAS ÊTRE APPLICABLES. CETTE GARANTIE ÉCRITE VOUS DONNE DES DROITS LÉGAUX PRÉCIS. SELON L'ÉTAT OU LA PROVINCE, IL SE PEUT QUE VOUS DISPOSIEZ D'AUTRES DROITS.

Pour une réparation

Conservez votre reçu, votre bon de livraison ou une autre preuve valide de paiement pour établir la période de la garantie dans le cas où vous devriez faire appel aux services d'un technicien autorisé. Si une réparation est effectuée, il est dans votre intérêt d'obtenir et de conserver tous les reçus. Le service auquel vous avez recours en vertu de cette garantie doit être obtenu en communiquant avec Electrolux aux adresses ou aux numéros de téléphone indiqués ci-dessous.

Cette garantie n'est valide qu'aux États-Unis et au Canada. Aux États-Unis, votre appareil est garanti par Electrolux Major Appliances North America, une division d'Electrolux Home Products, Inc. Au Canada, votre appareil est garanti par Electrolux Canada Corp. Nul n'est autorisé par Electrolux à modifier les obligations contenues dans cette garantie. Les obligations de cette garantie concernant la réparation et les pièces doivent être remplies par Electrolux ou par une entreprise de réparation autorisée. Les caractéristiques et spécifications décrites ou illustrées peuvent être modifiées sans préavis.

États-Unis
1 800 944-9044
Electrolux Major Appliances
North America
P.O. Box 212378
Augusta, GA 30907

Electrolux

Canada
1 800 265-8352
Electrolux Canada Corp.
5855 Terry Fox Way
Mississauga, Ontario,
L5V 3E4